

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 10157
29 februari
2016

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BGA „ZAGORSKI PURAN”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 060 van 16 februari 2016 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 16 april 2016 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad van inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 60/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag (1).

ENIG DOCUMENT

„ZAGORSKI PURAN”
EU-nummer: HR-PGI- 0005-01234-27.5.2014
BOB () BGA (X)

1. Beschrijving

„Zagorski puran”

2. Lidstaat of derde land

Kroatië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Producttype

Categorie 1.1. Vers vlees (en verse slachtafval)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Zagorski puran” is een product dat wordt verkregen door het slachten van zes tot acht maanden oude kalkoenen van het inheemse Kroatische ras Zagorje dat volgens een methode met vrije uitloop (grazen) in de open lucht wordt gefokt.
„Zagorski puran” wordt vers of bevroren als schoongemaakt karkas met nek en inwendige organen, of als schoongemaakt half karkas in de handel gebracht. Onder inwendige organen worden begrepen de lever en schoongemaakte maag, die in de handel worden gebracht samen met het schoongemaakte karkas, terwijl het hart, de nieren en de ademhalingsorganen in het schoongemaakte karkas blijven.
„Zagorski puran” wordt geslacht in de periode van 1 oktober tot 30 april.
De kalkoen is als soort geregistreerd in de FAOSTAT-databank (http://faostat3.fao.org/home), terwijl „Zagorski puran” als ras is geregistreerd in de centrale FAO-databanken DAD-IS (http://dad.fao.org/) en FABIS (http://efabis.tzv.fal.de/).
Het product heeft de volgende kenmerken:
– het schoongemaakte karkas van vrouwelijke vogels (hennen) kan tot 3,5 kg wegen en van mannelijke vogels (hanen) tot 5,5 kg,
– schoongemaakte karkassen die in de handel worden gebracht mogen geen zichtbare uitwendige schade vertonen,



- schoongemaakte karkassen moeten volledig vrij zijn van veren,
- de kleur van de huid van schoongemaakte karkassen moet uniform zijn, gaande van bleek- tot lichtgeel,
- de kleur van het vlees van schoongemaakte karkassen is bleekroze, gaande tot donkerroze op de onderdijen,
- de laag vet die zichtbaar is aan de nek en de buikopening van het karkas is geel van kleur,
- de natuurlijke vorm van het borstbeen steekt uit op het karkas en lijkt op een „bult” aan de voorkant van het karkas,
- de bult is prominenter aanwezig bij hanen dan bij hennen,
- de huid is strak en voelt hard aan. De poten liggen strak tegen het lichaam.

Het vlees van „Zagorski puran” wordt enkel gekookt gegeten. Het vlees is buitengewoon sappig door het hoge vetgehalte in de spieren en de malse consistentie. Het heeft de milde en aangename aromatische en smaakkenmerken van gekookt vlees, zonder enige ongewenste vreemde onzuiverheden. Het vlees van gekookte kalkoenborst is wit, terwijl het vlees van de voorkwarten bruin van kleur is.
Er bestaan vier variëteiten van Zagorje-kalkoenen die in Hrvatsko Zagorje voorkomen en worden gebruikt om „Zagorski puran” te produceren: dit zijn de brons gevederde, zwart gevederde, grijs gevederde en licht gevederde variëteiten.
Uit DNA-analyses is gebleken dat bij alle variëteiten van Zagorje-kalkoenen het gen ovalbumine in de loop der jaren identiek is gebleven en dat negatieve milieuomstandigheden een gering effect hebben gehad op hun fenotypische kenmerken. Tevens hebben metingen en vergelijkingen uitgewezen dat er geen verschillen bestaan tussen de musculoskeletale structuur en de vleeskwaliteit van de verschillende variëteiten van „Zagorski puran”.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Het voederen van Zagorje-kalkoenen vindt plaats in twee fasen in de loop van het fokjaar. In de eerste fase kunnen de kuikens (tot acht weken) een traditioneel dieet en/of mengvoeder krijgen. Het traditionele dieet bestaat meestal uit een mengsel van gekookte eieren, kwark, melk, maisgries en groene planten (brandnetels, luzerne enz.).
In de tweede fase van het fokken (tot 32 weken) halen de kuikens hun voedsel uit de weidegang, aangevuld met mais en/of mengvoeder.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Kalkoenen van het inheemse ras „Zagorski puran” die bestemd zijn voor de slacht en in de handel worden gebracht onder de naam „Zagorski puran”, moeten worden ondergebracht, gefokt en gevoederd in het afgebakende geografische gebied zoals bedoeld in punt 4.
Productiefasen:
° kweken en houden van kuikens;
° onderbrengen van Zagorje-kalkoenen;
° voederen van Zagorje-kalkoenen.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Op de verpakking is het van belang om, naast de vermelding „Zagorski puran”, duidelijk de inhoud van het verpakte product aan te geven. De vermelding „meso purana” („vlees van kalkoenhaan”) wordt aangegeven in een afzonderlijke regel op de verpakking van het hele karkas van een kalkoenhaan, terwijl de vermelding „meso purice” („vlees van kalkoenhen”) wordt aangegeven in een afzonderlijke regel op de verpakking van het hele karkas van een kalkoenhen. In het geval van verpakte halve karkassen worden de vermeldingen „polovica” („half karkas”) en „sa iznutricama” („met inwendige organen”) of „bez iznutrica” („zonder inwendige organen”) toegevoegd aan de vermeldingen „meso purana” of „meso purice”.
Op het etiket mogen naast de vermelding „Zagorski puran” geen andere vermeldingen worden toegevoegd, zoals: „domaći” („lokaal”), „tradicionalni” („traditioneel”), „pravi” („echt”), „autohtoni” („inheems”), „izvorni” („origineel”) enz.



4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het gebied Hrvatsko Zagorje omvat het hele grondgebied van het district Krapina-Zagorje, het hele grondgebied van het district Varaždin en de randgebieden van het district Zagreb die grenzen aan de districten Krapina-Zagorje en Varaždin, te weten de gemeenten: Brdovec, Marija Gorica, Pušća, Dubravica, Luka, Jakovlje, Bistra en Bedenica.

5. Verband met het geografische gebied

„Zagorski puran" is een product dat steunt op de reputatie die het heeft verworven wegens de kwaliteit van het vlees. Er zijn verslagen bewaard die verwijzen naar de reputatie van „Zagorski puran", met name in verband met de uitvoer ervan. Deze verslagen tonen het verband aan tussen de naam van het product (de kwaliteit van het vlees hangt af van de methoden met vrije uitloop voor het fokken van de kalkoenen) en het geografische productiegebied, Hrvatsko Zagorje.
Geografisch gezien is Hrvatsko Zagorje een rijk beboste, golvende en glooiende vallei met heuvels. Klimatologisch heerst er in het gebied een continentaal vochtig klimaat met gematigd warme zomers en koude, regenachtige winters. Wegens het overheersend heuvelachtige terrein is het gebied niet geschikt voor de intensieve teelt van landbouwgewassen en intensieve veeteelt. In plaats daarvan is het bevorderlijk geweest voor het fokken van Zagorje-kalkoenen. Van de graangewassen wordt mais het meest geteeld en het wordt gebruikt als voeder voor de Zagorje-kalkoenen. Door de overbevolking in de bevolkte gebieden en een tekort aan beschikbare landbouwgrond, zijn de landbouwbedrijven in Hrvatsko Zagorje van oudsher klein en zijn ze dat doorgaans ook gebleven.
Op de kleine landbouwbedrijven worden Zagorje-kalkoenen gefokt volgens de traditionele methode met vrije uitloop. De traditionele methode voor het fokken van de vogels berust op het feit dat Zagorje-kalkoenen hun leven grotendeels in de open lucht doorbrengen. Zij bewegen zich vrij in weiden, boomgaarden en bosjes waar zij zich niet alleen met gras voederen, maar ook met insecten, sprinkhanen en regenwormen, die hen een extra bron van proteïnen verschaffen.
De continentale klimatologische omstandigheden in Hrvatsko Zagorje worden gekenmerkt door duidelijk gedefinieerde seizoenen en zijn tevens geschikt voor het levensritme van Zagorje-kalkoenen, zoals aangetoond door de fasen van de jaarlijkse fokcyclus. In de lente en zomer, het warmere deel van het jaar, zijn de omstandigheden gunstig voor de voortplanting en het uitbroeden van kuikens. Dit wordt gevolgd door de „warme fase" van het fokken, wanneer de kalkoenkuikens binnen worden gehouden. Deze fase duurt tot de kalkoenen ongeveer acht weken oud zijn. Tijdens deze fase worden de vogels enkel door de fokkers zelf gevoederd. Terwijl de vogels binnen worden gehouden en tegen het einde van de „warme fase" aan, verschijnen wratachtige uitgroeisels (caruncula of „bobice") op de kop en de nek van de jonge vogels, een teken dat de vogels bestand worden tegen ziekte. De fokkers herkennen deze periode op basis van hun ervaring met het houden van de vogels en de leeftijd van de vogels, omdat na een leeftijd van ongeveer acht weken de leeftijd van de vogels niet langer wordt uitgedrukt in weken en maanden, maar door de veranderingen in hun uiterlijk. Na het verschijnen van de caruncula, worden de vogels in een open dierenverblijf gebracht, zodat zij zich vrij kunnen bewegen om zich te voederen. Dit markeert het begin van de „koude fase" van het houden, wanneer de vogels zelfstandig worden zonder tussenkomst van de fokker.
Het einde van de fokperiode valt samen met het naderen van de feestdagen aan het einde van een kalenderjaar en het begin van het volgende (Kerstmis en Nieuwjaar), wanneer zo goed als alle volgroeide kalkoenen, met uitzondering van vermeerderingskoppels, worden geslacht in slachthuizen en in de handel worden gebracht als schoongemaakte hele of halve karkassen. Deze traditionele aanpak voor het fokken van de vogels, gedurende een volledige jaarcyclus, wordt tot op heden in stand gehouden.
Zagorje-kalkoenen worden in Hrvatsko Zagorje gefokt sinds de tweede helft van de zestiende eeuw. Volgens de verslagen van de Venetiaanse gemeentelijke overheden, aangehaald door professor Georg Kodinetz van het Instituut voor veehouderij van de Faculteit voor landbouw van de Universiteit van Zagreb, werden de eerste Zagorje-kalkoenen vanuit Italië naar Hrvatsko Zagorje gebracht en werd de eerste gebraden kalkoen opgediend op de tafel van de Pavlins van Lepoglava bij het festijn ter gelegenheid van Maria-Tenhemelopneming in 1561, waarna men is begonnen met het fokken van de dieren in het gebied.
De bloei in de productie van „Zagorski puran" hangt nauw samen met de uitvoer ervan. De uitvoer van de vogels begon aan het einde van de negentiende eeuw en bereikte zijn piek in de jaren 1930. De fokmethode van Zagorje-kalkoenen met vrije uitloop betekent dat zij betrekkelijk traag groeien, d.w.z. het duurt minstens zes maanden voordat ze slachtrijp zijn, in tegenstelling tot hybride kalkoenen, die reeds slachtrijp zijn na een mestperiode van drie maanden. (doctoraalscriptie van Kerep, *Regresijske analize u opisivanju rasta pura*, 2014).
Omdat de kalkoenen in de open lucht grazen, is de huid van het schoongemaakte karkas van „Zagorski puran" bleek- tot lichtgeel van kleur en zijn de onderhuidse vetlagen van „Zagorski puran" duidelijk zichtbaar en geel van kleur, terwijl het schoongemaakte karkas van het hybride ras „Nicholas" een bleke tot lichtgekleurde huid heeft zonder pigmentatie, met weinig of geen onderhuids vet. Analyses hebben uitgewezen dat het vlees op het borstbeen van „Zagorski puran" een vetgehalte



heeft van 10,32%, terwijl dit voor commerciële hybride rassen 6,91% is (Analytisch verslag, Euroinspekt Croatiakontrola, 2014).
Juist omdat de kalkoenen in de open lucht grazen en in een natuurlijk tempo groeien, heeft „Zagorski puran” een robuuste bouw en een betrekkelijk hoge hoeveelheid geelachtig vetweefsel. Dankzij het meer uitgesproken vetgehalte, hebben ze een groter gehalte aan intramusculair vet, waardoor gekookte „Zagorski puran” een meer uitgesproken sappige en malse, stevigere consistentie heeft dan die van hybride kalkoenrassen (Analytisch verslag, Faculteit voor levensmiddelentechnologie en biotechnologie, Universiteit van Zagreb, 2015).
In zijn scriptie, citeert Zlatko Janječić het wetenschappelijk werk van R. Latinović (1987), die kalkoenvlees in vier categorieën indeelde: I (borstvlees), II (onderdijen), III (vleugels) en IV (rug). Volgens deze indeling en op basis van zijn eigen onderzoek heeft Zlatko Janječić vastgesteld dat het vlees van „Zagorski puran” grotendeels in de tweede, derde en vierde categorieën valt, terwijl het grootste vleesaandeel van de rassen „Nicholas” en „Jonson” voornamelijk in de eerste categorie valt. Bij „Zagorski puran” beslaat het borstvlees gemiddeld 31,52% van het karkas, terwijl dat bij het hybride ras „Nicholas”37,58% is. Hoewel het vlees van de eerste categorie (borst) het meest wordt gewaardeerd, hebben het uitsnijden en indelen van „Zagorski puran”, aangezien „Zagorski puran” traditioneel en ongeacht de grootte van het karkas in zijn geheel wordt bereid als gebraad, geen commercieel belang. Daarentegen worden hybride kalkoenen geselecteerd voor commerciële industriële productie, met de nadruk op de grootte van het karkas. (Proefschrift van Zlatko Janječić (2002), *Fenotipske i genotipske odlike Zagorskih purana* [Fenotypische en genotypische kenmerken van „Zagorski puran”]).
De productnaam „Zagorski puran” verscheen voor het eerst in de literatuur aan het begin van de twintigste eeuw. Hoewel de Zagorje-kalkoen in 2000 in het FAO-register voor variëteiten is opgenomen als erkend ras, wordt „Zagorski puran” van oudsher gebruikt in de omgangstaal en zelfs tot op heden nog steeds gebezigd (documenten in het bezit van Zadruga PZ Puran zagorskih brega, Krapina, 2004-2014). „Zagorski puran” is de naam die het vaakst wordt gebruikt om te verwijzen naar kalkoengerechten in receptenfolders en gespecialiseerde tijdschriften (Gastroturizam-folder, 2011, en het tijdschrift Meso, nr. 6, 2009).
„Zagorski puran” is altijd al erkend geweest als een specialiteit op de markt, met vlees van bijzondere kwaliteit, en verbonden met het gebied van Hrvatsko Zagorje en een fokmethode met vrije uitloop in de open lucht. Verwijzingen naar het uiterlijk en de kwaliteit van „Zagorski puran” worden gestaafd door de volgende citaten:
Georg Kodinetz verklaart in zijn beschrijvingen over de uitvoer: „Volgens de uitvoerders zijn de goederen met de beste kwaliteit de kalkoenhanen en -hennen „Zagorski puran” uit het gebied Hrvatsko Zagorje” (Kodinetz, *Beitrag zur Kenntnis der Rasse und der Entwicklung des Zagorianer Truthuhnes* (*Meleagris gallopavo*) in C. Kronacher, *Zeitschrift für Tierzüchtung en Züchtungsbiologie*, Berlijn, 1940).
Volgens de Sloveense kranten *Slovenec* en *Domoljub*: „In Kroatië bestaat een bijzondere specialiteit, genaamd „Zagorski puran”, die op alle markten ter wereld bekendheid geniet. Het werd uitgevoerd naar het Verenigd Koninkrijk, Zwitserland, Duitsland, Italië, België en zelfs Frankrijk dat, hoewel het zelf over uitstekende kalkoenen beschikt en geen tekort heeft aan kalkoenvlees, desalniettemin hoge achting heeft voor de kwaliteit van de Kroatische kalkoen” (*Slovenec*, „Gospodarstvo”, 1941; *Domoljub*, „Kaj je novega?”, 1941).
De reputatie van „Zagorski puran” en het verband tussen het product en zijn geografisch productiegebied worden tevens aangetoond door de resultaten van een enquête die in 2010 is gehouden. Op de vraag om de stelling aan te duiden die het best past bij „Zagorski puran”, antwoordden de meeste consumenten (90%) dat zij het product associëren met gezond en hoogwaardig vlees. Op de vraag om een regio van Kroatië met kalkoenen in verband te brengen, antwoordde 61% van de respondenten „Hrvatsko Zagorje”. Bovendien gaf 87% van de consumenten aan reeds gehoord te hebben van „Zagorski puran” (Anketa Valicon, Žnidar et al., 2011).

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)
http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/PURANI/
Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20ZAGORSKI%20PURAN.pdf

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.